



ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов. Каберне Совиньон»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry rose «Aristov. Cabernet Sauvignon»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Такса, тигр и морской конёк! Такое трио сложно не заметить - яркая и игривая серия уникальных моносортовых вин.

Эти вина задают настроение дня, добавляя оригинальный вкус в вашу винную палитру. Вина в трёх классических цветах: белое - Рислинг, розовое и красное - Каберне Совиньон, были созданы в модных винных трендах - мягкий свежий вкус, гармоничный аромат и мини-история в каждой бутылке.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Aristov. Каберне Совиньон» - Ваш проводник в идеальное завершение дня, когда понимаешь, что ты победитель и ты на коне! Отлично для романтического вечера после триумфа - легкий вкус розового вина с мягкой кислотностью и минеральным послевкусием говорит нам - и победителю нужно немного нежности.

Вино изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон (возраст лоз 22 года). Цвет в бокале различной интенсивности от центра к кайме: от малинового до бледно-розового. Ароматика свежая и развитая, гармоничное завершение выражено в мягком вкусе. «Aristov. Каберне Совиньон» рекомендуется подавать охлажденным до 14-16 °C в качестве пары к различным сортам сыра и блюдам из мяса.

Dachshund, tiger and seahorse! It's hard not to notice such a trio - a bright and playful series of unique single-varietal wines. These wines set the mood of the day, adding original flavor to your wine palette. Wines in three classic colors: white - Riesling, rose and red - Cabernet Sauvignon, were created in fashionable wine trends - soft fresh taste, harmonious aroma and a mini-story in each bottle.

Russian wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" dry pink rose "Aristov. Cabernet Sauvignon" is your guide to the perfect end of the day, when you realize that you are a winner and you are on a horse! Great for a romantic evening after the triumph - a light taste of rose wine with soft acidity and a mineral aftertaste tells us - and the winner needs a little tenderness. The wine is made from Cabernet Sauvignon grapes (vines age 22 years). The color in the glass varies in intensity from the center to the border: from raspberry to pale pink. Aromatics are fresh and developed, harmonious completion is expressed in soft taste. "Aristov. Cabernet Sauvignon" is recommended to be served precooled to 14-16 °C as a pair with various types of cheese and meat dishes.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/	Мужчины и женщины 20+, достаток средний и выше среднего, современные и образованные, новаторы открытые к экспериментам, ярким эмоциям.
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Men and women 20+, average and above average income, modern and educated, innovators open to experiments, bright emotions.
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Нестандартный яркий дизайн, попробовать что-то новое. Custom bright design, try something new.
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча друзей, вечеринка, пикник. Friends meeting, party, picnic.
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино класса "low-premium" / Russian wine class "low-premium"

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов. Каберне Совиньон»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry rose «Aristov. Cabernet Sauvignon»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet-sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября - первая декада октября Second decade of September - first decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	92,2 ц/га 92,2 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	22 лет 22 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «белому способу», прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и батонаж не менее 4 месяцев. The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. Processing is carried out according to the "white method", grapes are pressed in a soft mode, clarification of the must is carried out using a technological method - flotation. Fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, it is removed from the yeast sediment and batonage is performed for at least 4 months.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/дм³ not more than 4,0 g/dm³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/дм³ 6,0-8,0 g/dm³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,1 ккал 77,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности, с оттенками от бледно-розового до малинового Varying intensities, with shades ranging from pale pink to raspberry
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, гармоничный Varying intensities, with shades ranging from pale pink to raspberry
ВКУС TASTE	Свежий, мягкий Fresh, soft
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru aristovwine.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75L / 1,208 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 7,4 см / h 31 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037253177

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253174

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
20